



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
HORTALIZAS		
Revisión 27	03-06-2021	Página 1 de 7

1 ALCANCE

Contiene exigencias reglamentarias vigentes y requisitos particulares del S.I.E. que debe satisfacer el producto alimentario de referencia destinado al consumo humano.

2 DEFINICIONES

Se entiende por **hortaliza** la planta herbácea producida en la huerta de la cual una o más partes pueden utilizarse como alimento en forma natural.

Defecto: es cualquier alteración del producto que afecta su presentación y condición.

Defecto crítico: es cualquier alteración del producto que afecta notablemente su presentación y calidad comestible.

Defecto no crítico es cualquier alteración del producto que no afecta notablemente su presentación y calidad comestible.

Tolerancia se refiere al porcentaje de piezas o unidades defectuosas toleradas en una muestra.

3 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 3.1 Reglamento Bromatológico Nacional (R.B.N., Dec.315/994) y sus modificaciones.
- 3.2 Reglamentación de Dirección General de Servicios Ganaderos-División Industria Animal
- 3.3 Requisitos técnicos por producto de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia de Montevideo
- 3.4 Decreto 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"

4 REQUISITOS TÉCNICOS

4.1 Requisitos generales

- 4.1.1 Las hortalizas deben entregarse en estado de madurez apropiado para su consumo y poseer las características de sabor, color, aroma y textura que le son propias.
- 4.1.2 Deberán ser sanas y no estar dañadas por lesión de origen físico que afecte su apariencia.
- 4.1.3 Deberán estar limpias y exentas de cuerpos extraños adheridos a su superficie y libres de enfermedades, insectos, hongos y prácticamente libre de tierra.
- 4.1.4 La cantidad residual de plaguicidas y fertilizantes no excederá los límites máximos fijados por la autoridad competente.
- 4.1.5 **Se requiere la categoría de calidad I** según lo establecido en los requisitos técnicos de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia Municipal de Montevideo, Serie: Trabajos Técnicos, Noviembre de 2008. La categoría de calidad estipula los límites de defectos no críticos, críticos y totales que serán considerados al momento del recibo para determinar la aceptación o rechazo de la hortaliza.

Categoría de calidad I	Límites en %
Defectos críticos	10
Defectos totales	20



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
HORTALIZAS		
Revisión 27	03-06-2021	Página 2 de 7

4.1.6 La clase de calibre, variedad o tipo y aspecto corresponderá a lo indicado para cada hortaliza en los requisitos particulares.

4.1.7 La clase de calibre se basa en los requisitos técnicos por producto establecidos por la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia Municipal de Montevideo, Serie: Trabajos Técnicos, noviembre de 2008.

4.2 Requisitos particulares:

ACELGA	
Aspecto y color:	Penca blanca y tierna. Hojas turgentes, enteras, limpias de color verde brillante, sin signos de heladas y quemaduras de sol. Sin tallos florales.
Clase de Calibre:	Mediano (largo de lámina 20-30cm)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Deshidratación severa (hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia). Quemado severo. Presencia de insectos.
AJO	
Aspecto y color:	Cabeza firme y sana Exenta de podredumbre, brotado, daños por plagas o daños físicos.
Clase de Calibre:	Calibre mínimo aceptado: grande (56 a 65mm)
Defectos críticos:	Flaccidez. Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Brotado. Daños por plagas.
APIO PLANTA	
Aspecto y color:	Hojas turgentes, verdes, enteras y sanas Tallos crocantes, claros, íntegros y exentos de quemaduras
Clase de Calibre:	La clase de calibre en el apio se establece por el peso de la planta. Calibre mínimo aceptado: chico . El peso mínimo del atado deberá ser de 250g (calibre chico)
Defectos críticos:	Podredumbre. Quemado severo Herida, daño o lesión grave. Deshidratación (hojas marchitas y arrugadas que muestran color oscuro y pérdida de turgencia) Sobremadurez (hojas amarillas) Daños por plagas/ Presencia de insectos
BERENJENA	
Aspecto y color	De forma ovalada, alargada y color violeta.
Clase de calibre:	Mediano: Según el largo (14 a 23cm) Según el peso (200 a 320g)
Defectos críticos:	Podredumbre. Sobremaduro (marchito o flácido, sin turgencia ni brillo). Daño, herida o lesión grave.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
HORTALIZAS		
Revisión 27	03-06-2021	Página 3 de 7

BONIATO	
Variedad:	Arapey o Bouregard.
Aspecto y color:	Raíz en buen estado de conservación. Sin signos de deshidratación (marchitez o flaccidez) o alteraciones internas ("acorchado", "ahuecado") Pulpa amarilla o naranja Libre de terrones, arrugas, raíces secundarias o brotes.
Clase de Calibre:	Mediano (250 a 400g)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Deshidratación (marchites, flaccidez). Quemado de sol o helada. Alteraciones internas. Brotes.
CEBOLLA	
Aspecto y color:	Cabeza firme, sana y limpia. Libre de brotes, cortaduras o rajaduras.
Clase de Calibre:	Mediano (80 a 180g)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Tallo grueso o tallo floral. Presencia de moho o mofado.
CHAUCHA	
Aspecto y color:	Vainas chatas, verdes y brillantes. Libre de fibras y semillas.
Clase de Calibre:	La clase de calibre se define por el largo de la vaina Mediano: Largo vaina 10-17cm / Peso por pieza: 10-15g
Defectos críticos:	Podredumbre. Sobremaduro (falta de turgencia, presencia de semillas desarrolladas, vainas con fibras y de color oscuro) Herida, daño o lesión grave.
ESPINACA	
Aspecto y color:	Hojas turgentes, verdes, enteras y libres de quemaduras Tallos crocantes, limpios, exentos de daños
Clase de Calibre:	La clase de calibre se define por el largo de la lámina de las hojas. MEDIANO: Largo de lámina de 10-15 cm. El peso mínimo del atado deberá ser de 250g
Defectos críticos:	Podredumbre. Quemado severo Herida, daño o lesión grave. Deshidratación (hojas marchitas y arrugadas que muestran color oscuro y pérdida de turgencia) Daños por plagas/ Presencia de insectos
LECHUGA	
Tipo:	Mantecosa
Aspecto y color:	Enteras, sanas limpias, de aspecto fresco, turgente, sin signos de deshidratación. Raíces cortadas al ras. Sin señales de daños por heladas.
Clase de Calibre:	Mediano (250 a 350g) – 18 unidades por cajón aproximadamente
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Deshidratación severa (hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia). Quemado severo. Presencia de insectos.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
HORTALIZAS		
Revisión 27	03-06-2021	Página 4 de 7

MORRÓN	
Tipo:	Fruto verde o rojo
Aspecto y color:	Frutos verdes o rojos, frescos, sanos, limpios, con pedúnculo. Piel firme y brillante.
Clase de Calibre:	Mediano (120 a 280g)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave, flaccidez. Quemado de sol y/o heladas. Estrías (grietas superficiales en la pared, de naturaleza progresiva).
PAPA	
Tipo:	Blanca variedades como Atlantic, Mondial, Kennebec, Batoví ó Rosada variedades como Chiefftain, Red pontiac, Norland.
Aspecto y color:	Lavada, libre de terrones. Sin presencia de brotes, protuberancias o grietas. Exenta de podredumbre externa e interna (corazón negro) o verdeado. Piel fina de color blanco o rosado Pulpa firme.
Clase de Calibre:	Grande (150 a 350g) Diámetro transversal 55-85 mm.
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Corazón negro.
PEREJIL	
Aspecto y color:	Hojas y tallo color verde oscuro, turgentes. Sin signos de deshidratación.
Clase de Calibre:	Mediano : largo del atado 30-40cm. El peso base del atado será $\geq 300g$
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Deshidratación severa (hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia). Quemado severo. Presencia de insectos
PUERRO	
Aspecto y color:	Cabeza blanca, compacta. Hojas color verde oscuro. Sin signos de deshidratación o quemado
Clase de calibre:	Mediano : (5 a 6 unidades por atado) Según peso del atado: 500 a 800g
Defectos críticos:	Herida, daño o lesión grave Podredumbre. Florecimiento o espigado. Envejecimiento del producto (proceso de marchitamiento irreversible, hojas amarillas y raíces deshidratadas)
REMOLACHA	
Variedad:	Hortensis
Aspecto y color:	Raíz sana, fresca y limpia. Pulpa firme de color rojo intenso, ausencia de tierra Sin hojas.
Clase de Calibre:	Mediano (8-10 raíces por atado) Según peso del atado: 800-1200g
Defectos críticos	Herida, daño o lesión grave. Podredumbre. Deshidratación (marchitez, flaccidez). Sobremadurez
REPOLLO	
Variedad:	Blanco o morado, liso o crespo.
Aspecto y color:	Sano, fresco, limpio, tierno.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
HORTALIZAS		
Revisión 27	03-06-2021	Página 5 de 7

	Cabeza compacta, sin hojas abiertas (liso). Color blanco o morado.
Clase de Calibre:	Mediano (1.5 a 3kg)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Espigado y/o sobremaduro (cabeza floja). Marchitez (pasado, amarillento y falta de turgencia en las hojas que forman la cabeza). Presencia de insectos.
TOMATE	
Variedad:	Americano
Aspecto y color:	Fruto entero, sano, firme al tacto. Adecuado grado de maduración (no inmaduro ni sobremaduro) Sin magulladuras ni deformaciones blandas, sin grietas.
Clase de Calibre:	Mediano Según el peso: 120 a 220g Según el diámetro: 65-80mm
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro o inmaduro. Quemado o golpe severo de sol. Daños por helada Pudrición apical
ZANAHORIA	
Aspecto y color:	Raíces enteras, firmes, lavadas. Color naranja intenso No abiertas, sin coloración púrpura o verde en el cuello, sin hojas. Centro sin estructuras leñosas.
Clase de Calibre:	Mediano (60 a 120g). Diámetro transversal mayor: 25-35mm.
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave (incluye rajados o grietas y daños de insectos).
ZAPALLITO	
Variedad:	Zapallito de tronco (Cucurbita máxima)
Aspecto y color:	Redondos. Fruto inmaduro, fresco, sano. Cáscara fina, color verde claro brillante, sin manchas.
Clase de Calibre:	Mediano (diámetro ecuatorial del fruto: 75-85mm)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro.
ZAPALLITO ZUCCINI	
Variedad:	Zucchini o italiano (Cucurbita pepo)
Aspecto y color:	Largos. Fruto inmaduro, fresco, sano. Cáscara fina, colores blanco, verde o amarillo.
Clase de Calibre:	Mediano (diámetro longitudinal: 140-180mm).
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro.
ZAPALLO	
Variedad:	Criollo o Kabutía
Aspecto y color:	Maduración adecuada, cáscara firme, color verde oscuro. Pulpa amarilla intensa o naranja.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
HORTALIZAS		
Revisión 27	03-06-2021	Página 6 de 7

Clase de Calibre:	Mediano (Kabutiá 1.5 a 2.5kg, Criollo 10 a 15kg)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave (cuando existe compromiso de pulpa).
ZAPALLO	
Variedad:	Calabacín
Aspecto y color:	Maduración adecuada, cáscara firme, color naranja. Pulpa color naranja intenso.
Clase de Calibre:	Mediano Según el peso 1.2 a 1.6kg
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave (cuando existe compromiso de pulpa). Cuello hueco (asociado con envejecimiento o deshidratación) Inmadurez (fruto de piel con tonos verdosos y pulpa blancuzca)

5 REQUISITOS DE ENTREGA

- 5.1 El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de material sanitario que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
- 5.2 Los productos deben ser entregados en vehículos que cumplan las siguientes condiciones:
 - 5.2.1 Habilitados para transporte de alimentos por la Intendencia correspondiente.
 - 5.2.2 Se requiere vehículos techados a fin de proteger al producto de las condiciones climáticas y ventilados para permitir la libre circulación del aire.
- 5.3 La mercadería entregada deberá presentarse en condiciones higiénico-sanitarias óptimas y en un todo de acuerdo con las presentes disposiciones.
- 5.4 Al momento de la entrega se controlará el cumplimiento de requisitos para calibre y categoría de calidad adjudicada acorde a los criterios establecidos por Unidad Agroalimentaria de Montevideo (UAM).
- 5.5 De superarse los límites estipulados se rechazará la totalidad de la partida. Sin perjuicio de ello se podrán hacer rechazos parciales ya sea que se detecten defectos al momento de la entrega o durante la re-inspección. Las piezas rechazadas deberán reponerse por parte del proveedor.
- 5.6 El muestreo de la entrega en planchada se realizará sobre envases representativos del lote, seleccionados a partir del número de bultos que conformen la entrega según los siguientes criterios:

Tabla de tamaño de muestra según unidades del lote

Nº de unidades del lote	Mínimo de unidades de muestra
1-10	1
11-100	2
101-300	4

- 5.7 Los envases a valorar serán representativos del lote seleccionando los mismos por un procedimiento al azar. Las piezas contenidas en el envase sometido a valoración deberán ser enteramente revisadas.
- 5.8 Las piezas entregadas deben pertenecer a la misma variedad, ser uniforme de tamaño y color y tener madurez apropiada para el consumo.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
HORTALIZAS		
Revisión 27	03-06-2021	Página 7 de 7

5.9 En cada lote también se valorará el calibre predominante y la homogeneidad. En caso de que más del 15% de las unidades en un envase no se encuentren en el rango de calibre predominante, se tipificará categoría II, lo que resultará en rechazo de la mercadería.

5.10 Se controlará la vigencia de los carnés de manipulador de alimentos del personal afectado a la entrega.

5.11 Deberá existir en el total de la partida, aseguramiento de la calidad aceptada por el S.I.E.

6 CONDICIONANTES DE OFERTA

6.1 Los oferentes deberán indicar en su oferta si los envases en los cuales se entregará la mercadería son descartables o retornables.

6.2 En caso de oferentes de Montevideo, deberán contar con habilitación bromatológica vigente para su funcionamiento emitida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

6.3 En caso de proveedores establecidos en el interior del País se requiere la presentación de la Habilitación del local como distribuidora y como depósito por parte de la Intendencia Municipal correspondiente.

6.4 Se deberá presentar la cantidad de muestras de cada hortaliza ofertada requerida en el pliego de condiciones.

6.5 No se aceptarán muestras envasadas en bolsas de nylon. Las mismas deberán venir dentro de cajones retornables, con la identificación del oferente y número de procedimiento, los cuales deberán ser retirados en un plazo no mayor a 1 mes.

7 EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

7.1 Las ofertas que cumplan el total de requisitos reglamentarios y técnicos establecidos en los numerales 4 y 6 serán calificadas como **CUMPLE**.-

7.2 Las ofertas que presenten incumplimiento en cualquiera de los requisitos establecidos en los numerales 4 y/o 6 serán calificadas como **NO CUMPLE**.-

7.3 La presente anula toda disposición anterior.

La Jefa de Investigación y Desarrollo

Q.F. (Sgto.)

Carina De Cuadro

Categoría de calidad I	Límites en %
Defectos orlivos	10
Defectos totales	20

ESPECIFICACION TECNICA		ET-A -7453
FRUTAS		
Revisión 30	03-06-2021	Página 1 de 4

1 ALCANCE

Contiene exigencias reglamentarias vigentes y requisitos particulares del S.I.E. que debe satisfacer el producto alimentario de referencia destinado al consumo humano.

2 DEFINICIÓN

Se entiende por **fruta** el fruto comestible precedente de determinadas plantas y que se destina al consumo más o menos inmediato.

Defecto: es cualquier alteración del producto que afecta su presentación y condición.

Defecto crítico: es cualquier alteración del producto que afecta notablemente su presentación y calidad comestible.

Defecto no crítico es cualquier alteración del producto que no afecta notablemente su presentación y calidad comestible.

Tolerancia se refiere al porcentaje de piezas o unidades defectuosas toleradas en una muestra.

3 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 3.1 Reglamento Bromatológico Nacional (R.B.N., Dec.315/994) y sus modificaciones.
- 3.2 Reglamentación de Dirección General de Servicios Ganaderos-División Industria Animal
- 3.3 Requisitos técnicos por producto de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia de Montevideo
- 3.4 Decreto 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"

4 REQUISITOS TÉCNICOS

- 4.1 Requisitos generales:
 - 4.1.1 Deberá hallarse en estado de madurez apropiado para su consumo y poseer las características de sabor, color, aroma y textura que le son propias.
 - 4.1.2 Deberá ser sana y no estar dañada por lesión de origen físico que afecte su apariencia.
 - 4.1.3 Deberá estar limpia, exenta de cuerpos extraños adheridos a su superficie y libre de enfermedades, insectos, parásitos y hongos.
 - 4.1.4 La cantidad residual de plaguicidas no excederá el límite máximo fijado por la autoridad competente.
 - 4.1.5 **Se requiere la categoría de calidad I** según lo establecido en los requisitos técnicos de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia Municipal de Montevideo, Serie: Trabajos Técnicos, Noviembre de 2008. La categoría de calidad estipula los límites de defectos no críticos, críticos y totales que serán considerados al momento del recibo para determinar la aceptación o rechazo de la fruta.

Categoría de calidad I	Límites en %
Defectos críticos	10
Defectos totales	20



ESPECIFICACION TECNICA		ET-A -7453
FRUTAS		
Revisión 30	03-06-2021	Página 2 de 4

4.1.6 La clase de calibre (extragrande, grande, mediano y chico), variedad o tipo y aspecto corresponderá a lo indicado para cada fruta en los requisitos particulares.

4.1.7 La clase de calibre se basa en los requisitos técnicos por producto de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia Municipal de Montevideo, Serie: Trabajos Técnicos, noviembre de 2008.

4.2 Requisitos particulares para las frutas

BANANA	
Variedad	Cavendish
Aspecto y color	Color amarillo homogéneo
Clase de Calibre	Mediano (90 a 130g)
Defectos críticos	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro. Machucado. Daño por frío. Los síntomas incluyen: color de la piel amarillo grisáceo y opaco, el tejido sub-epidérmico presenta vetas de color pardo oscuro, presenta problemas para madurar y en casos severos existe pardeamiento de la pulpa. Quemado por sol.
MANZANA	
Variedad	Red Delicious, Granny Smith, Fuji y Gala Mollies
Aspecto y color	Fruto firme, limpio, sin manchas. Maduración adecuada, sin magulladuras. Color y sabor característico de la variedad.
Clase de Calibre	Mediano (130 a 170g)
Defectos críticos	Fisiológicos graves (corchosis, bitter pit, escaldadura, corazón pardo y acuoso). Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Estado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro). Quemado por sol o heladas.
MELÓN	
Variedad	Reticulado, Galia.
Aspecto y color	Reticulados: Forma redondeada o alargada. Piel reticulada o escrita. Pulpa gruesa de color anaranjado. Galia: Forma esférica. Piel fina y reticulada de color amarillo-anaranjado. Pulpa de color blanco verdoso
Clase de Calibre	Mediano (1 a 1.8kg)
Defectos críticos	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro o inmaduro. Vitescencia de la pulpa. Daño por frío
NARANJA	
Variedad	Navel o Valencia
Aspecto y color	Fruto firme, bien formado. Cáscara brillante, fina, entera, sin cera ni colorantes, color anaranjado. Pulpa jugosa
Clase de Calibre	Mediano (150 a 200g)
Defectos críticos	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Estado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro). Fruto seco (falto de jugo).
SANDÍA	
Variedad	No especificada
Aspecto y color	Cáscara firme, color verde oscuro o veteado de blanco. Forma ovalada o redonda. Pulpa color rosa intenso
Clase de Calibre	Mediano (5 a 10kg)
Defectos críticos	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro o inmaduro. Daño por frío.



ESPECIFICACION TECNICA		ET-A -7453
FRUTAS		
Revisión 30	03-06-2021	Página 3 de 4

5 REQUISITOS DE ENTREGA

- 5.1 El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de material sanitario que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
- 5.2 Los productos deben ser entregados en vehículos que cumplan las siguientes condiciones:
 - 5.2.1 Habilitados para transporte de alimentos por la Intendencia correspondiente.
 - 5.2.2 Se requiere vehículos techados a fin de proteger al producto de las condiciones climáticas y ventilados para permitir la libre circulación del aire
- 5.3 La mercadería entregada deberá presentarse en condiciones higiénico-sanitarias óptimas y en un todo de acuerdo con las presentes disposiciones.
- 5.4 Al momento de la entrega se controlará el cumplimiento de requisitos para calibre y categoría de calidad adjudicada acorde a los criterios establecidos por la Unidad Agroalimentaria de Montevideo (UAM).
- 5.5 De superarse los límites estipulados se rechazará la totalidad de la partida. Sin perjuicio de ello se podrán hacer rechazos parciales ya sea que se detecten defectos al momento de la entrega o durante la re-inspección. Las piezas rechazadas deberán reponerse por parte del proveedor.
- 5.6 El muestreo de la entrega en planchada se realizará sobre envases representativos del lote, seleccionados a partir del número de bultos que conformen la entrega según los siguientes criterios:

Tabla de tamaño de muestra según unidades del lote

Nº de bultos del lote	Mínimo de bultos de muestra
1-5	2
5-15	3

- 5.7 Los envases a valorar serán representativos del lote seleccionando los mismos por un procedimiento al azar. Las piezas contenidas en el envase sometido a valoración deberán ser enteramente revisadas.
- 5.8 Las piezas entregadas deben pertenecer a la misma variedad, ser uniforme de tamaño y color y tener madurez apropiada para el consumo.
- 5.9 En cada lote también se valorará el calibre predominante y la homogeneidad. En caso de que más del 15% de las unidades en un envase no se encuentren en el rango de calibre predominante, se tipificará categoría II, lo que resultará en rechazo de la mercadería
- 5.10 Se controlará la vigencia de los carnés de manipulador de alimentos del personal afectado a la entrega.
- 5.11 Deberá existir en el total de la partida, aseguramiento de la calidad aceptada por el S.I.E.

6 CONDICIONANTES DE OFERTA

- 6.1 Los oferentes deberán indicar en su oferta si los envases en los cuales se entregará la mercadería son descartables o retornables.
- 6.2 En caso de oferentes de Montevideo, deberán contar con habilitación bromatológica vigente para su funcionamiento emitida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.



ESPECIFICACION TECNICA		ET-A -7453
FRUTAS		
Revisión 30	03-06-2021	Página 4 de 4

- 6.3 En caso de proveedores establecidos en el interior del País se requiere la presentación de la Habilitación del local como distribuidora y como depósito por parte de la Intendencia Municipal correspondiente.
- 6.4 Se deberá presentar la cantidad de muestras de cada fruta ofertada requerida en el pliego de condiciones.
- 6.5 No se aceptarán muestras envasadas en bolsas de nylon. Las mismas deberán venir dentro de cajones retornables, con la identificación del oferente y número de procedimiento, los cuales deberán ser retirados en un plazo no mayor a 1 mes.

7 EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

- 7.1 Las ofertas que cumplan el total de requisitos reglamentarios y técnicos establecidos en los numerales 4 y 6 serán calificadas como **CUMPLE**.
- 7.2 Las ofertas que presenten incumplimiento en cualquiera de los requisitos establecidos en los numerales 4 y/o 6 serán calificadas como **NO CUMPLE**.
- 7.3 La presente anula toda disposición anterior.

Q.F. (Sgto.)

 Carina De Cuadro

Defectos críticos	
Defectos totales	

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7428
HUEVOS FRESCOS		
Revisión 31	16-04-2021	Página 1 de 4

1. ALCANCE

Contiene exigencias reglamentarias vigentes y requisitos particulares del S.I.E. que debe satisfacer el producto alimentario de referencia destinado al consumo humano.

2. DEFINICIONES

Con la denominación de huevos se entiende, única y exclusivamente los huevos frescos de gallina.

Huevo fresco es aquel que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación, con excepción de climatización del ambiente a temperatura entre 8° y 15°C y humedad relativa entre 70 y 90%.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 3.1 Reglamento Bromatológico Nacional (R.B.N., Dec.315/994) y sus modificaciones.
- 3.2 Reglamentación de Dirección General de Servicios Ganaderos-División Industria Animal
- 3.3 Manual de Recepción de huevos cáscara (D.N.S.FF.AA. – UCA – D.G.S.G.)

4. REQUISITOS TÉCNICOS

- 4.1 Los huevos deben proceder de establecimientos de acopio y empaque habilitados por la División Industria Animal (D.I.A.-D.G.S.A.), garantizando cumplimiento de las normas de bioseguridad y aptitud para consumo humano.
- 4.2 **Envases:** maples de primer uso acondicionados en cajones o cajas con etiquetado habilitado.
- 4.3 **Rotulado:** los huevos deben llegar a los lugares de recepción debidamente envasados e identificados con el etiquetado registrado en la D.I.A., informando además fecha de producción y fecha de vencimiento. En caso de utilizar códigos se deberán remitir instrucciones para interpretación de estos.
- 4.4 Se exige la entrega de huevos frescos, **de peso correspondiente a categoría GRANDE (55-61 g/ unidad)**. Forma y textura característica.
- 4.5 Cáscara íntegra, homogénea, limpia, sin lavar, sin roturas y/o astilladuras.
- 4.6 Observados al ovoscopio se requiere: cáscara poco porosa, cámara de aire ubicada en el extremo romo del huevo, con posición fija, sin tendencia a burbujear o desplazarse y con una altura máxima de 5 mm; yema apenas perceptible sin movimiento y sin adherencias a la cáscara; clara transparente y homogénea.
- 4.7 Al examen abierto se requiere:



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7428
HUEVOS FRESCOS		
Revisión 31	16-04-2021	Página 2 de 4

- 4.7.1** Exentos de olor, sabor o color extraños, la yema será de color uniforme, del amarillo al anaranjado rojizo, bien centrada, esferoidal y turgente, con límites netos y firme al tacto.
- 4.7.2** En la clara se aprecian dos zonas bien definidas, una más densa y otra que la rodea, mas fluida, sin llegar a ser líquida.
- 4.7.3** pH de la clara: 7.9 -9.6
- 4.7.4** pH de la yema: 6.1 - 6.9
- 4.8** No se admitirá el lavado exterior de la cáscara, solamente se aceptará una limpieza en seco.
- 4.9** El tamaño debe ser homogéneo, admitiendo un 10% como máximo de huevos correspondientes al tamaño mediano.

DENOMINACIÓN	TAMAÑO
Mediano	47-54 g/ unidad
Grande	55-61 g/ unidad

5. REQUISITOS DE ENTREGA

La inspección al momento de la recepción será realizada por personal idóneo, quien exigirá el cumplimiento del total de requisitos técnicos del presente documento.

- 5.1** Se exigirá entrega en vehículos con habilitación bromatológica, y se autorizará la descarga que evidencie provenir directamente del establecimiento de origen a través de remito, con un máximo de 1 día hábil de expedición.
- 5.2** Al momento de la recepción se requerirá en forma aleatoria al personal afectado a la entrega que presente su carné de manipulador de alimentos vigente.
- 5.3** Los maples deben acondicionarse en cajas cerradas rotulados con etiquetas aprobadas por la autoridad sanitaria.
- 5.4** No se aceptarán productos que excedan el 20% del total de su vida útil al momento de la entrega.
- 5.5** Los lotes de entrega deben mantenerse a temperaturas entre 5 y 10° C, serán sometidos a ensayos de peso y grado de frescura.
- 5.6** Será rechazada toda partida que por sus características o alguna de ellas resulte de calidad inferior a la adjudicada.

Nivel de calidad: No se permitirán más del 1% de unidades defectuosas.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7428
HUEVOS FRESCOS		
Revisión 31	16-04-2021	Página 3 de 4

6. CONDICIONANTES DE OFERTA

- 6.1 Los oferentes deberán evidenciar cumplimiento de las normativas de bioseguridad establecidas por la División Sanidad Animal-MGAP, presentando la siguiente documentación:
- 6.1.1 Resolución de habilitación del/los establecimiento/s de acopio y packing.
 - 6.1.2 Nota emitida por la Dirección de Industria Animal dejando constancia que el establecimiento de packing se encuentra operativo (vigencia 1 año).
 - 6.1.3 Copia de habilitación de la etiqueta (resolución de la D.I.A.- DGSG) acompañada de la monografía correspondiente.
- 6.2 Los oferentes deberán:
- 6.2.1 Identificar los establecimientos de acopio y packing de los huevos ofertados.
 - 6.2.2 Declarar categoría de los huevos ofertados.
 - 6.2.3 Describir el sistema de empaque en que se entregarán los huevos.
 - 6.2.4 Presentar autorización expresa con firma autógrafa del representante legal del establecimiento productor para la distribución de sus productos. Ver modelo Nota Autorización a Distribución en ANEXO I pág.4 (**Se debe presentar el original acompañando la presentación de muestras previo a la apertura**).
 - 6.2.5 Presentar la cantidad de muestras establecida en el pliego de condiciones del producto ofertado tal como será entregado en caso de resultar adjudicatario.

7. EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

- 7.1 Las ofertas que cumplan el total de requisitos reglamentarios y técnicos establecidos en los numerales 4 y 6 serán calificadas como **CUMPLE**.
- 7.2 Las ofertas que presenten incumplimiento en cualquiera de los requisitos establecidos en los numerales 4 y/o 6 serán calificadas como **NO CUMPLE**.
- 7.3 La presente anula toda disposición anterior.

La Jefa de Investigación y Desarrollo,

Q.F (Sgto.) 
Carina De Cuadro



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7428
HUEVOS FRESCOS		
Revisión 31	16-04-2021	Página 4 de 4

ANEXO I

MODELO NOTA AUTORIZACIÓN A DISTRIBUCIÓN
--

Fecha:

Por la presente, el abajo firmante, representante legal del establecimiento de acopio y packing.....con habilitación higiénico sanitaria vigente acorde al certificado remitido, autoriza a la empresa.....a distribuir huevos frescos de nuestra producción.

Declaramos contar con capacidad para suministrar...(cantidad)...de huevos frescos categoría.....en el período..... correspondiente al procedimiento licitatorio S.I.E..... (Nº de licitación/año/Ruta).

Firma:

Representante Legal (aclaración de nombre y C.I.)

Nombre del Establecimiento Avícola.....

DICOSE Nº: